

A LA CARTE SELON VOTRE CHOIX

Première Assiette

Huîtres creuses tièdes, épinards, céleri, citron.16€

Carpaccio de Coquilles St-Jacques, olive, citron, fine herbes.18€

Raviole, Cèpes, champignons du Loch, Serrano, Tomme du Léry, Roquette, huile de noisette.20€

Foie gras de Canard maison, cubes d'artichauts, mangue, estragon.24€

Coquilles St-Jacques, châtaignes, chou-fleur, granny.22€

Seconde Assiette

Coquilles St-Jacques en coque au beurre de kari-gosse, céleri.33€

Bar sauvage, artichauts, moules, Xérès, estragon.38€

Le Retour de pêche selon le marché.

Filet de Boeuf au poêlon, beurre Café de Paris, courgette, tomate, anchois, Quinoa.35€

Pigeon de chez Fabrice Le Meur, poire, figue, noix, Banyuls.36€

Noix de Ris de Veau saisie, viennoise de châtaignes, panais.40€

Chariot des Fromages locaux 12€

Dessert à commander en début de repas

Biscuit tendre, pommes, fine du Gorvello, sorbet .12€

Macaron, crèmeux au thé fumé, Poire.12€

Tarte fine aux figues fraîches, glace vanille de Madagascar.14€

Barre croustillante chocolat lait et caramel.12€

Noisette, Chou croquant praliné.13€

Merci de nous prévenir, en cas d'intolérance.